



Schlichte Kost gut zugerichtet
mundet, nährt, verarmt dich nicht!

1. Speisenfolge: Gehäutete Grolspitze, pochiertes
Kartoffelpulver mit Salzpulver
Suppe.

Zutaten: 100 g. Pfanzbrat, 1 $\frac{1}{2}$ l. Fleischnote
 Schnittlauch fein

Zubereitung: Riggantbraten waschen mit
 Gewürz in kaltem Wasser zusetzen gut
 kochen lassen abgießen und über das feinverhackte
 Brot gießen mit Schnittlauch bestreuen
Eier.

Kochen der Eier: Eier abwaschen, einige Minuten in
 kochendem Wasser kochen, dann in kaltem
 Wasser geben 5-8 Minuten (oder Eier 2 Minuten

verfeinerte für 5 Minuten kochen.) von ferdinand
mit in kaltes Wasser legen; feldman und die
Eierfällten mit Salat fein unrichten lassen.

Salat

Zutaten: 1 1/2 K. Kartoffeln 1 Eßlöffel Salz 1 Pk.
Wasser 1/2 Esslöffel 3 Eßlöffel Essig 2. Eßl. Öl
1/2 l. kaltes Wasser

Zubereitung: Die gekochten Kartoffeln feil
schneiden in feine Stücke schneiden die unteren
Zutaten mit der feingewaschenen Zwiebel
mischen die Kartoffel geben und gut mischen
den grünen Salat gut waschen gut waschen mit
dem Salatöl (oder) Ring der dem Anrichten
mischen und dem Kartoffelsalat damit
servieren.

2. Speisenfolge:

Pommes frites, kalter Grünkohl mit Trüffeln

Suppe:

Zutaten: 2 Linsen 1 1/2 l. Wasser 1 Kaffeebecken

Reiz 1 1/2 Epl. Fett. 3, 1 Zinsal

Zubereitung: Sammeln fein verfeinern in
Fett den feingepulverten Zinsal und kühlen
goldgelb rötlich verfeinern und abfeinern
Zinspulver.

Zubereitung: 2 E. Gries 1 E. Milch 30g Zucker 1 E. Fett

Reiz 1 Kind Zitronensaft oder Zitronensaft
Zubereitung: Milch mit Fett Zucker zubereiten
und Zitronen zum Kochen bringen den Gries
in die kochende Milch geben 10 Min. kochen
lassen dann vorsichtig das Ei hinzugeben
und die Masse in eine mit Wasser verfeinerte
Form bringen, abkühlen lassen

Tunke

Zubereitung: 4 E. L. Marmelade 2 E. Zucker

Zubereitung: Zucker mit Wasser kochen

Zubereitung: Marmelade mit Zucker vermischen
gleich rühren dann kochen lassen mit Gips
zu einem Teiglein vermischen, in die

Seynen Kinde einlaßenderen 10 Min.
Seynen Leber dann in Schöpfen
stellen

II Speisefolge

Größte Größpügg, Ammelymann
Kjebberbomgott.

Suppe.

Zutaten: 1 1/2 l Wasser, 1 Q L Salz, 4 Gelfel
Größ

Schmaaren

Zutaten 1 kleine Ammel 1/2 l Milch zinn
inneren 2 Eier 3 Gelfel Fett zum
3 Gelfel zutaten 1/2 Kaffel zinn
Zutaten Ammeln vberden für wiffen
Milch mit Eier Salz und zutaten
Ammeln zinnen laß darrungen 1 Kinde

Hefen lassen. In einer kleinen Schüssel
lassen die Hefen feingewaschen gelb werden
bis sie mit Zucker und Hefe überzogen

Kompott

Zutaten: 1-1½ kg Kirschen ½ l. Zucker
50 g Zucker

Zubereitung: In gewaschenen Kirschen
abwaschen, in gleichmäßige Stücke schneiden
in kochendes Wasser geben Zucker und
eine Prise Salz hinzugeben oder eine
Zitronensaft; in Kirschen weich kochen,
aber nicht zerfallen lassen.

11. Von Ostern bis zum 1. Mai!

4. Preisempfehlung.

Eingekaufte gefüllte Semmelbrötchen
Suppe.

Zutaten: 1-2 Eier 4-6 Gläser Semmelbrötchen 1½ l. Wasser
oder Fleischbrühe Salz Pfeffer

Zubereitung: gib Brötchen in einen Topf Wasser und

Ein kleines Kuchlein in das man sich mit der
 fleißigkeit von gelb und lila ab gut verfahren
 kann.

Zutaten: 1/2 Pfund 2-3 Eier 1/2 l Milch 1 Prise Salz
 1/2 Kuchel Zucker, 1 Kuchel Zucker 1 Kuchel Salz
 Zucker

Zubereitung: Mehl in einen Kuchel mit dem
 Zucker mischen. Milch und Eier dazugeben
 mit dem Mehl langsam einen glatten Teig
 anrühren, bis er dünn vom Kuchel fließt.
 In den Kuchel ein Kuchel Salz rühren
 1 Kuchel Salz in den Teig rühren
 mit dem Kuchel mischen und lila
 den Kuchel mit dem Kuchel mischen
 rühren, wenn der Teig oben abgetrocknet
 ist, so den Kuchel mit dem Kuchel mischen
 1/2 l Milch rühren. Kuchel mit dem Kuchel
 mischen oder mit Mehl und Kuchel
 mischen oder mit Mehl und Kuchel
 mischen, über dem Kuchel, über dem Kuchel

und Hymenophyten und dem Cylich stromen das
Wasser. Die Hymenophyten die Hymen
man in die Hymen Wasser, ganz einem
eindringen

Deutscher Tee

danke für die mir bald zugewandte

3. Speisefolge.

Finlandsskyggen, Cymbannidalen Røffselv
Lugge.

Supra.

Grüntenw. 1 $\frac{1}{2}$ 440 g. Maß 1 pr. Pulz 4 Löffel Pfeffer $1\frac{1}{4}$ l
Flüssigkeit

Zubereitung. Eine Pfanne mit Butter befeuchtet man
gleichmäßig und bringt sie auf ein mäßiges Feuer.
Die Butter schmilzt langsam, unter häufigem Umrühren
gleichmäßig und wird mit Schmelzwasser versetzt.

Snoksteig. (biling.)

grünlich: 2 R. Stiel 1 Ei 1 Ruffel. Stiel 4 Gl. Ruffel
Rückhaltig (frisch)

Kübelberg (Prinze)

200 yr. Maß 2 große Lirr 2. Puffel. Holz einige Samen

Fig

Zubereitung. Pfeffer auf das Brett, in die mitte eine
grobe Salz streu. die sind Pfeffer besetzen mit dem
Pfeffer vermengen, das Salz polenya mit dem
Gummballen zwischen bis es kein aufsteigen
einem blasen mehr zeigt. Eine volle Stunde stehen
lassen dann können sie stellen zum trocknen auf ein
tisch legen. zu Trüffeln in salzgewässern flachen
boden mit fein 1-2 mm breit streuen zu Trüffeln.
oder 1-2 cm breite streuen streuen. zu Trüffeln in
Trüffeln noch mal streuen

Schinkenmadeln.

Zutaten. Schinkenmadeln von einem ferkel 10 Pfund
Schinken 100-150 g. Schinken Salz Pfeffer.
Zubereitung. in Trüffeln in Trüffeln Schinken
geben. 1 K. Salz. Salz ein ferkel 1 mit
einem Pfeffer überstreuen abwaschen lassen dann
Schinken zum trocknen streuen in Trüffeln
streuen sind gut streuen noch besser streuen
man kann noch das Schinken über ein Trüffeln

Prüfung.

Kopfsalat (siehe unten bei Faltblatt)

6. Preisfolge.

Grünkornsuppe, Vanillagüßling, Pfefferbrotwein
Suppe.

Zutaten: 4 Eßl. Grünkornsuppe, 1/2 l. Pfeffer, 1 Eßl.
Salz, 50 g Fett zum rösten, 1 Zwiebel

Zubereitung 1. Ort: Grünkornsuppe zu einem kleinen
Löffel anrühren, mit kochendem Pfeffer anrichten
lassen, kochen lassen, kochen lassen.

2. Ort: In 50 g Fett das Grünkornsuppe einrühren
mit feinem Pfeffer anrichten, kochen, kochen
sowie kleine Pfeffer kochen.

Zubereitung übrige Zubereitung, kleine oder
Pfefferbrot. Pfefferbrot kochen, kochen
in kleine Stücke, in Grünkornsuppe
überkochen, (abkochen) kochen, kochen
kochen, kochen kochen und mit einem
Menthaextrakt kochen, und kochen kochen.

4. Speisefolge.

Gefirnmaßfingge, Eirfymarran fefennit barbrungst.
Suppe.

Zutragen: 4 Löffel Gefirnmaß Mergelst Fleißbrüpfen v.
1 1/2 l. Supperfüß. Etwas Salz, Ei zum Lagieren
Zubereitung: wie Grünbarfingge.

Schmaaren.

Zutragen: 4-8 Eier 2 oder 3 Malen stand Milch
Salz stand mit dem Ei zum besten Nymmlung
Zubereitung: In Eier werden mit stand Milch gut durchgeseigt
gewürzt mit Salz stand Nymmlung und Pfeffer; In
Schmaaren werden in Milch eingeweicht mitgetrieben
mit stand Ei Eirfymaß geben. In der Schmaaren
wird das Ei gewürzt mit der Eirfymaß vom fenniggeben.
Auf das steht er mit eingeweicht Nymmlung gefirnmaß und
gut eingewürzt.

Hamptott

Zutragen: 10 Schmaaren, 12 Eirfymaß

Zubereitung: Damm abspitzen im Herbst vor dem Winter mit
Kegeln lassen soll fallen. Man kann sich die Damm
formidieren sind die Künste mit einem Gießblech
bilden sind diese dann wieder über die Damm
gehen

8. Pflanzfolge:

Kornstängel Kartoffeln und Weizen.

Gruppe.

Zutaten: 10 Kartoffeln 1 Egel Fett 3 Egel Öl 1 Egel Pfeffer.

Salz 1 Ei zum Legieren 1 Kammal

Zubereitung: Kartoffeln abspitzen, schneiden in Fett und
zwei Mal kochen, schneiden abspitzen, kochen lassen.

Abspitzen lassen, zum Pfeffer legen, zum Pfeffer über
geben Kammal Pfeffer kochen lassen.

Kartoffeln und Weizen.

Zutaten: 10 Kartoffeln möglich ein 4 d Öl
1-2 Ei 1 Egel Fett Pfeffer zum Legieren.

Zubereitung: Kartoffeln mit Öl Ei Salz
zu einem kleinen Teig verarbeiten, eine Kugel formen,

-28-

glatte große Hinte frischer, frischer
Hinterbacken sind ja im Rücken fast u. l. gelb oben
hitz anrichten.

10. Geisen folge.

4 Kommetenfrügg Flapffranzel Sofmanagansip,

Gruppe.

2. Ort. Zistern. 4 Apfel Kommetenmark 1 Apfel Fett 3 Apfel.

Wass 1 1/4 l Pfeffer Salz

Zubereitung: Gerade wie mittelgroßes frisches Apfelmark
dann Orisfrügg auf Kommetenmark setzen, Pfeffer und
Wasser in Brühe mit Kommetenmark setzen an.

Flapffranzel.

Zutaten: 2 1/2 1 Flapffranzel 2 alte Kommeten, Pfeffer zum
einweichen 1/2 Zweibel persilien 1 Ei 1 Kaffeebitter
Salz, etwas Pfeffer. Öl zum kochen, Fett zum
backen.

Zubereitung: Flapffranzel 1/2 Zweibel fein reiben
Kommeten einweichen lassen und kochen

-13-

alle zirkeln in einer Krippe u. wissen.
Es war eig. zu Krieg noch etwas Kummelgölle
dazugeben. Ein Teil, mit den
ungetragenen Grinden sind die letzten Formen,
die in Höhe von den sind in diesen
Teil auf beide Seiten oben.

Gefahr

Zustand: ein 10 Gefährd Gefährdungs 1 Teil für
3 Gefährdungs Teil noch gefahren 1 Teil Gefährd
1 l Wasser

Zustand: Gefährd abgefahren werden Gefährd
Gefährd Gefährd. Ein Gefährd Teil mit den
ungetragenen Gefährdungs Gefährd, Gefährd,
Gefährd Wasser von Gefährdungs Gefährdungs von
Gefährd Gefährd Gefährd Gefährd Gefährd Gefährd

M. Speisenfolge.

Rüdelprigge, Griespfannkuchen, Borrobb.

Suppe.

2 1/4 l Fleispprigge 60 g. Rüdel, Rymisselung.
Zubereitung: Ein Rüdel ist ein Rymisselung
Prigge rymisselung 4 Rüdel Rymisselung
unrisselung rymisselung Rymisselung, rym.
Rymisselung.

Griespfannkuchen. I.

Zutaten: 3/4 l Milch, 200 g Gries
2 Eier 4 Eßl. Fett 1 Eßl. Zucker 1 Teelöffel Zimt
Zubereitung: gelbes Milch rymisselung, 2 Gries rymisselung
unrisselung rymisselung und 10 Minuten rymisselung, Eier
an der Griespfannkuchen
Ein rymisselung Fett rymisselung: fülle von Rymisselung
unrisselung, gelbes rymisselung - gelb rymisselung 2 l Rymisselung
rymisselung und rymisselung, fertig rymisselung, rymisselung
Zucker und Zimt rymisselung. rymisselung rymisselung rymisselung

Griesporren II

Zutaten: 0 2

Zubereitung: den gepulverten Gries mit kochender
Milch übergießen, umrühren zügig das Aufschäumen lassen
nach 3 Minuten 1 Glas Vanillecreme - dazugeben
und abkühlen.

Dessert.

Großes Dessert von 4 bis 6 Personen
mit dem Vanillepudding - Gries nach Rezept.
Richtungen.

8 9 10 11.

12. Speisenfolge

Gelberibisfrucht, gebackenes Reis, Feigensauce.
Zutaten

Zutaten

Zutaten: 3.0 gelbe Reiben, 1 Eßl Fett, 3 Eßl Mehl.
Pulz 2.0 Mehl

Zubereitung: Sauce in mittelstarkem Feuer
nach 5 Minuten pfeifen und nach 10 Minuten
Reiben nach 1.0 pfeifen und nach 10 Minuten

Manz zum Einbrennen, einige - Löffel & viel Wasser
aufkochen

Reis.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ lb Reis 1 lb Milch 3 Eigelb Zucker, 2 Eier
Zusatzstoffe 1 Pfund Zucker Fett zum
Butter (Zucker),

Zubereitung: Reis aufkochen 3 und Rappen kochen
über dem Feuer. In einem großen Milch zipschen
mit dem Wasser kochen. Unter, nach abgesetzter
Masse, Eier legen - 2 Reis in, geschmeckt Reis
geben, nach Milch darübergießen und bei mäßiger
Hitze kochen.

13. Speisenfolge.

Kartoffelgrünsofsuppe (Zusatzmittel.) Linsensuppe.

Suppe.

Zutaten: 4 ~~kg~~ Kartoffeln 1 Grünkraut 3 Eßlöffel Fett.
3 Eßlöffel Mehl 1 $\frac{1}{4}$ l. Wasser 1 Eßl. Salz 1 Pr.
Pfefferkörner

Zubereitung: Kartoffeln waschen, zerlegen in Stücke
zerhacken, mit dem zerhackten zerhackten
Grünkraut in kaltem Wasser kochen, dann
abgießen

Suppe in ein heißes Glas geben, würzen

Hefeteig (Zusatzmittel.)

Zutaten: 1 kg Mehl 20 bis 30 Gramm Hefe
 $\frac{1}{4}$ l. Milch 1 Eßlöffel Salz 1-3 Liter 45 Gr. Zucker
45 Gr. Butter 1 $\frac{1}{2}$ Eßl. Fett für die Rinde.

Weg bringen das Gebäck in eine

Form oder in eine Form oder in eine Form

in der Kug.

Zubereitung: Das Blei in einem Gefäß
vermischen, die Gase zerbröckeln und in einem
Kessel mit einem Rührstößel zerhacken, mit
4 gpt. Leinwand oder Blei zerhacken.

In das Blei eine Größe mengen und die
Oxydation Gase mit Blei zusammen
binden (Druck). (Druck).

Die Kug wird die Gefäß u. - wenn gelb
10-15 Min. gelb lassen.

Die Kug, zerhacken, die, vermischte Blei und zerhacken
sich in das Blei u. alles u. mit dem Blei
zerhacken, das Kug zerhacken bis es sich löst
und zerhacken, zerhacken und vermischen
Kug zerhacken eine Kugel gelb lassen (wenn
zu gelb) das Zerhacken vermischen, zerhacken
die Kug zerhacken, wie zerhacken
eine volle Kugel, zerhacken gleiche Kugel
zerhacken, zerhacken u. zerhacken 5 Minuten gelb
lassen, zerhacken eine Kugel zerhacken und zerhacken

Anders, in die gestrichelte Reihe setzen,
wobei man besser und bei 4 mittelgroße haben
lassen (2 R.).

Die Hühner nach dem Kochen weiß und
Hühnerfleisch mit dem unteren und oberen
lassen.

Kompot.

Zubereitung. Hieran abgeben wird es zu spielen
in Zuckersirup wie ein Stück
Zuckerwasser wie ein Stück.

14. Preisensolge.

Porzellan, Glas, Porzellan, Porzellan,
Porzellan.

Suppe.

Zutaten: 100 g. rotes Pfefferkraut 1 l. Wasser
1 Ei Salz 2 Zwiebeln 1 Ei Fett zum
rösten, 1 Ei zum Anrichten.

Zubereitung. Das Pfefferkraut in Wasser kochen,
dann mit dem größten Teil des Wassers abkochen.

Lunge.

Zusatz: $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{4}$ Rulb Rind oder Pflanzung

1 l Meppar $\frac{1}{2}$ l Epl Rulz Pflanzung 1 l

Epl. Fett $\frac{1}{2}$ Zinnöl 3 l Epl. Mehl

1 l Rindfleisch 3 l Epl. Essig 1 l Rulz

1 pr. Pfeffer ein Lorbeerblatt.

Zubereitung: Lunge waschen, Meppar mit
Rulz und Pflanzung waschen.

Lunge in den Rindfleisch Rulz geben

$\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{4}$ R. Rulz, wenn gewünscht.

Zusatz 2 Choler legen und waschen

May 1 Minute in Lunge in Rulz
waschen.

1 mittelgroßes Ferkelchen waschen, $\frac{1}{2}$ R.

Rulz lassen, waschen, in Rulz waschen

Lunge waschen mit Rulz

Lunge

Bandnudel.

$\frac{1}{2}$ l Linsenöl oder Olivenöl

in richtig Holzruucher Kofen
Rett überbrücken, in der Reim Fass
jeiß werden lassen und in Hühner
Eingeweiden.

15. Speisen folge.

Polypropangya Kartoffelbraten
Weißwein.

Suppe.

Zutaten: 4 St. Polypoda 1 1/2 St. Pfeffer
Flavonide 1 St. Salz 1 St.
Zubereitung: Polypoda in Fass und
Gewürz rüsten, mit saurem Pfeffer
würzen, Salz, Langsam kochen
Hühner Kofen.

Kroketten.

Zutaten: 10 große Kartoffeln 1/2 St. Pfeffer
1-2 Eier 100 g. gewaschenen Cyntrine

Kalz.

Zubereitung: Renssackel pfeifen durchgehen oder
verreiben mit Mehl zer und gerieben
Käse mangeln, zu einem glatten Teig
überkneten, runde Kugeln formen.
(wie zu dick?) zerstreuen und in
Pyramidenform für die Dörfung backen.
Eigentlich sind sie als Zuckerguss für Flaispitz
Weißkraut.

Zusatz: 1 Lb. Butter 2 Epl. Ess, eine
Zitrone, 1 Epl. Salz, 1 L. Pfeffer, etwas
Pfeffer, 3 Epl. Mehl

Zubereitung: Weißkraut waschen, die äußeren
Blätter ablesen, in feine Streifen schneiden
oder fein hacken, in Fett mit Zwiebel anbraten
können, würstigen Würzen - durch
Aufbau

14. Speisefolger.

Reispudding, Kartoffelpudding, Krebssuppe.

Suppe.

Zutaten: 4 g. Fett, 30 g. Mehl, $\frac{1}{2}$ l. Pfeffer, 100 g.

Chorvater, 1 Ei zum Legieren, Salz

Zubereitung: Ein gelbes Eiweiss, Reis aufreiben
mit Butter, dann mit Mehl - Salz
abpfeifen, am Pfisch legieren und über
gekochte Kartoffelstücken anrichten

Kartoffelpudding.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ D gekochte Kartoffeln, 100 g Mehl, 1 Etl.
gr. Salz, 1 Ei D leiten. 80 gr. Fett zum Legieren.

Zubereitung: Gekochte Kartoffeln köpf in
Kartoffelgerste u., Salz aufreiben. Mit Mehl ganz
lang kochen lassen. Pudding ist in feinen Etl.
gekocht servierbar.

Krebstasche.

Zubereitung: Einem Topf Krebstasche. 1 Etl. Pfeffer,
2. Etl. Salz, $\frac{1}{2}$ Zwiebel

Zubereitung: 1. Bratpfanne geölt

Bratpfanne für 10 Personen, in Pulver für 10 Personen,
dann mit 1/2 l Öl 1/2 l Pfeffer und 1/2 l Salz

und 1/2 l Pfeffer und 1/2 l Salz

18. Preisensolge.

Goldene, Silberne, Bronzene, Eisen.

Suppe.

Zutaten: 2 Liter, 1 Ei, 1/2 l Öl.

Zubereitung: 1. Liter in 1/2 l Öl

und 1/2 l Öl, dann mit 1/2 l Öl und 1/2 l Salz

Kartoffelgemüse

Zut. 1- 1/2 l Kartoffeln, 1/2 l Öl, 4 l Öl, 1 l Öl, 1/2 l Öl, 1 l Öl, 2-3 l Öl, 1 l Öl, 2-3 l Öl.

Zubereitung: Kartoffeln waschen, kochen, abgießen und in 1/2 l Öl kochen, dann mit 1/2 l Öl und 1/2 l Salz

c. Dersuffelpfeifen einlegen mit weissen
mittelegen.

Gehacktes Ochsenfleisch.

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ l Pfeffer, Grünsüßholz, 1 l kalte Milch, Kirschen,
 Süßholzwurzel $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit (100) gr

Fütterung: Das Pfeffer Pulver zugesetztes Springen,
ganz kleine Mengen mischweise ist getrocknete Zwiebel zum
Fressen stellen. Das Fließ. (Zwiesgen, Quastfisch, Krill etc.
Linsengröße) ruff manchen in ein kochendes Wasser geben.

Nur auf 12 Minuten mit der Kugel versehen, 1 Kugel hing
an einer Kette zwischen zwei Stützen, die durch einen Faden
gehalten. Das Schiff war zur Faser in Position gebracht
und mit einem anderen Kugel versehen und mit einem
großen Kugel versehen und lief mit Holz zusammen.

19. Speisenfolge.

Grüßungen, Kyrmannsche Kommunität.
Grüßungen sind vom.

Schwammel.

Zut. 10 Pilze, $\frac{1}{2}$ Epl Fett, 1 Zwickel, 2-3 Epl
Mehl, $\frac{1}{2}$ Epl Salz, $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ l Wasser, etwas Petersilie,
Zubereitung: Pilze gutsten Stämmen wässern,
im Wasser ruff ruffern, gewogene Zwickel in feinstes
Fett geben, Pilze dazu, 10 Min. kochen, Mehl,
Pilze, gut durchkneten, Epl in Wasser
gewogene Petersilie dazugeben und mit dem kochen.

Sennelknödel.

Zutaten 6 alte Sennelknödel & l Milch, $\frac{1}{2}$ Epl Fett.
1 Zwickel, Petersilie, 1-2 Eier, $\frac{1}{2}$ Epl Salz
Salzwasser zum Kochen.

Zubereitung: die Sennelknödel in feine Scheiben
schneiden, mit kalter oder warmer Milch anbraten,
1 Eiweiß u. d. Zwickel und Petersilie für 10 Min.
in Fett anbraten. und mit Eier - Salz rühren,
Sennelknödel ruffern. Dann mit 4 warmen. Die
Knödel mit kaltem Wasser anbraten, Knödel formen
in wenig Salzwasser u., 15-20 Min. kochen lassen.
dazwischen dem Essen formen lassen. (siehe Rezept Nr. 6-6)

Envelb) stark richtig Pulverwasser nur 1 1/2 l, 5,
zwei Eßlöffel: in einem guten Augenblicke zu trinken,
Doch bleibt es.

20. Speisensolge.

Opiumtinktur, Apfelkuchlein, Kamillewein.

Suppe

Zutaten: 7 1/2 Eßlöffel, 1 1/2 l Wasser, 1 1/2 Eßl. Fett,
3 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Salz.

Zubereitung: Eßlöffel in Wasser, waschen, kurz zu kochen
einweichen, in einem Wasserbad kochen,
Küchlein kochen, in kaltem Einbrei geben, Pulver
1/4 Stunde kochen. Man kocht in der Tinktur
Envelb einlegen oder die Tinktur über das
Kamillepulver od. Goldkuchlein kochen.

Apfelkuchlein

Zutaten 100 gr 2 1 Ei 1 pr Pulver 1 1/2 l Milch
1 pr. Backpulver 1 1/2 l Wasser 2 Eßl. Zucker 1 1/2 l

zum Essen, im Löffel zimmert.

Zubereitung: Dornröschen zerhacken; Apfel schälen, in
dem dicken Scheiben schneiden, auf einem
flachen Keller mit Zucker überstreuen. Milch, Eier
mit Milch zu einem glatten dickflüssigen Pudding
rühren. Die Apfelscheiben mit einer
Gabel im Teig wandeln und rufen sind
heiße Ess der Dornröschen zu, können auch
(auch) pfannkuchenartig gebacken werden
und auf warmer Platte mit Zucker und
Zimmert bestreut anrichten.

Vanillepudding.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ l Milch, 3 Eßl Zucker 1 Pck Vanille
1 Pck. Gelee 4 Eßl Mehl 1 Eiweiß.

Zubereitung: Milch Zucker und Vanille mischen.
Gelee mit kaltem Mehl zu einem
dicken Teig rühren und in die
heiße Milch rühren, bis der
dickflüssige Teig ist.

21. Speisenfolge.

Krautwurmpilz, Kammerpflanze, Pfefferkorn, Pfeffer.

Suppe.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ lb Pfeffer, 30 gr Fett, 1 Zwiebel, 2 Epl. Mehl, $\frac{1}{2}$ Epl. Salz, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, etwas Petersilie.

Zubereitung: Pfeffer zerhacken, Fett erhitzen, Zwiebeln in Butter u. Fett anbraten, Mehl, Salz, Pfeffer, Wasser, mit Wasser umrühren, bis es kocht, dann Petersilie zugeben.

Gemischte Speise.

Zutaten: 6 alte Kammerpflanze & 1 Mehl, 2-3 Eier, 50 gr. Zucker, Zitronensaft, 50 gr. Mehl, 1 Ei, 30 gr. Fett, 30 gr. Mehl.

Zubereitung: Die Kammerpflanze und Mehl in einem Mörser zerhacken, mit Ei und Mehl umrühren, bis es kocht, dann Zitronensaft zugeben.

Winterkürbis. In gepulverte Form
geben, mit Gewürz befeuchten, ein wenig
Zitronensaft zusetzen vom Wasser
kochen lassen.

Apfelkompott.

Zutaten: 1 1/2 kg Äpfel, 1 kg Zucker
1 Stk. Zitronensaft 1 Stk. Zimtstange
in Wasser kochen.

Zubereitung: Äpfel waschen, in Stücke schneiden,
in Wasser kochen, mit Zucker, Zimtstange
und Zitronensaft kochen lassen.

22 Speisefolge

gewürzter Quark, Fenchel, Zwiebelsuppe.

Suppe

Zutaten:

Regeln für Hefengebäck.

1. Das Mehl muß gesiebt sein und die anderen Zutaten sorgsam gemischt werden.
 2. Preßsaure wird für den Gebäcksaft gebraucht, um die Leimstoffe zu entfernen. Mehl und Preßsaure wird zu einem Teig (Sauerteig) angerührt, das etwa 10-20 Min. stehen muß. (Heiß!) (Bei Fingerringen, - Stills zu vermeiden).
 3. Salz bewirkt die Verfestigung der Gebäcke - nicht mehr verwenden! Dieser Teig wird zu einem Kuchen bei feinem Teig geformt.
- Das Abkühlen geschieht in der Kasse des Ofens, solange, bis der Teig abgekühlt ist und sich vom Stiel in der Pfanne löst.
- Manchen der Weinbrennen können noch zum Abkühlen von Teig, da die Zutaten durch Pflügen aus-

- vor Feig ~ Surda einbüßet.

4. der abgepflegte Feig muß noch 1-1½ Wochen
zu langsam saftig besser - dagegen größer.

Feigstüßel muß nicht: Grogelste, nicht nicht kalt
Nur sondern wir können Kitzeln & Grogelste nicht
immer Kitzeln, - zittern - gleichmäßig vorzufallen.

5. der Form wird es nicht gefallt - bis zur Grogelste
gepült, da der Feig nochmal gefallt muß (15-20).

Alles darüber nicht: Anfertigung der Grogelste.
dafür 3x 12 lassen.

6. nach dem gepült & einem gleichmäßig
gepült sein Ofen.

Anfangs müßige Hitze, noch 10 - 15 Min.

1. Hitze zeigen, noch nicht ¼ müßigen.

Grogelste: fertig & ein Grogelste, ~ & Feig gepült
Nur Feigstüßel muß zeigt & Gebild soll kein
Kleber sein, falls von gelber & Grogelste

$\frac{3}{4}$ - 1 Stunde

8. Als der Ofen genommen wird nach Gebild
noch ein klein wenig weitergehen

Wenn Kinder die Form

Kugeln und anderen mit einem Zylinder, kann die
Kugeln und anderen mit einem Zylinder.

9. Das kann nicht als gefroren überlassen.

Weihnachtsbäckerei.

Konfekt (billig 80-100 Stk.)

Zutaten: 100 g. Butter, 200 g. Zucker, 2 Eier,

4-5 Eßl. Milch 1 St. Mehl 1 St. Vanillin;

gutes Zuckerglasur.

Zubereitung: Mehl mit Vanillin mischen, auf
das Mehlbrot geben, Butter in feine

Stücken zerhacken und mischen, dann

Zucker & Eier zugeben, verarbeiten zu

einer glatten Masse, die leicht zu formen

und zu formen wie gefroren (bei 1. müßiger

Zeit geben. Das kann mit Zuckerglasur

Lebensmittel.

Waschkorbkonzekt. (Sehr billig - Ausbeute)

Zutaten: 40 g. Butter, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 1 Ei, 1 l Milch
 $\frac{1}{4}$ lb Mehl, 1 Löffelbackpulver 1 Glas.

Zubereitung: u. v. Butter Zucker für pfannig rühren

Niebleig - Plätzchen (sehr leicht, aus Butter, u. Zucker)

Zut. 1000 2 lb Mehl, 320 g. Zucker, 480 g. Butter, 5 Eier,
2 Messsp. Backpulver)

Zubereitung: Butter Zucker für pfannig rühren
Mehl 1 Löffelbackpulver kräftig vermengen, 1 ganze
Eierförmchen, überlegt rühren lassen, nur unter
sehr kräftigen ——— sehr fein, aber nicht!

Heute (17.7.)

Zutaten: 1 lb Mehl, 1 Löffelbackpulver, 150 g. Butter,
150 g. Zucker 17 Eiern, 2 Glas.

Zubereitung: Butter und Zucker pfannig rühren

Kuzi Maff

verleitet mich dem Guckloch gut durch, muss
schonmal flugs mit einem Ringelst
rüber kommen, krieche mit einem
Kriechspann etc. flugs mit einem Guckloch
durchfliegen, mit einem Guckloch
ablauf 10-15 Min. haben.

Auf d. d. Guckloch mit dem Guckloch. (60 Min.)

Lebkuchen.

Zutaten: 1 lb Rindfleisch, 4 Eier, 4 gelbe Zucker,
Garnitur (Marmelade im Guckloch, 1 lb Maff 1 lb
Kuchen, 1 gelbe Kinnelkugel.

Zubereitung: Rindfleisch zerhacken mit einem
Messer zerkleinern. Guckloch dazu, Maff haben mit dem
Guckloch Guckloch. Das Maff zerkleinern, abwaschen
mit Wasser, rüber etc. rüber etc. Guckloch
mit Wasser. Guckloch, einen Guckloch
guckloch mit Guckloch Guckloch.

Kronen.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ lb Zister, $\frac{1}{2}$ lb Mandeln 3 Eiersp
Zubereitung: Eiersp zu Schnee schlagen, mit dem
Zister auf Rührer eine volle Minute schaumig rühren.
Und feingewaschen Mandeln durchsieben, auf
Obenkleid kleben. Eiersp zu Schnee schlagen, mit
müßiger Hitze backen.

Kokosmakronen.

Zutaten: 6 Eiersp $\frac{3}{4}$ lb Zister $\frac{1}{4}$ lb Kokosflocken
Zubereitung: wie u.

Pistachienbiskuit (Kfr. Zist.)

Zutaten: 250 g Mandeln, 250 g Zister, 125 g
Pistachien, 1 Päckchen Vanillinzucker 3 Eiersp
Zub. Mandeln feinsiebt, mit Eiersp zu Schnee, die
Mandeln den Zister, die gewaschenen Pistachien den
Vanillinzucker fügen, alles in einem Topf feinsiebt auf
Obenkleid - backen mit müßiger Hitze.

Grippeimpfungsrezept

Grü. 100 g. Butter, 250 g. Zucker, 2 Eier
500 g. Mehl, 1. Päckchen Backpulver, 2-4 gl. Milch.

Grü. Butter rührt u. schaumig, u. Zucker, Eier,
Milch - zuletzt das u. ⁸ Backpulver verrührt Mehl
dazug. Per Handvoll alles mit dem Backblech zu
einem guten Teig.

Den Kuchen formt man besser befeuchtet u. u.
verpöckelt in Ei - Backt 6-7 Min. u. auf einem feinen
u. feinen.